Instruction Manual – Bedienungsanleitung

PerfectBlot
Hybridisation Oven/
Hybridisierungsofen

peqlab

Creating the future together.

CONTENT

WARRANTY

PEQLAB guarantees that the system you have received has been thoroughly tested and meets its published specification.

However, immediately upon arrival, please check carefully that the shipment is complete and has not been damaged in transit. For missing parts or to report any kind of damage, please contact PEQLAB (see 'TECHNICAL SUPPORT AND ORDERING INFORMATIONS'). Please retain all packaging materials until the delivery has been completely checked since this will speed up the return of goods if required and reduce environmental impact. Any form of returns, replacements or credit notes must be agreed in advance by PEQLAB.

For the PerfectBlot Hybridisation Oven PEQLAB guarantees a warranty period of 24 months if the products have been used solely according to the instruction manual and if not agreed differently. No liability is accepted for loss or damage arising from incorrect use. PEQLAB's liability is limited to the repair or replacement of the unit or refund of the purchase price, at PEQLAB's discretion. PEQLAB is not liable for any consequential damages.

PEQLAB reserves the right to alter the technical specifications without prior notice. This will enable us to implement developments as soon as they arise.

SAFETY PRECAUTIONS

1. Although the PerfectBlot Hybridisation system has been designed to minimize user exposure to radioactive materials, proper precautions must be taken when using radioactive material.

2. **Always inspect the hybridisation bottles, caps and seals before use**. Do not use bottles, caps or seals that are cracked or chipped. Cap seals should be replaced if they are severely deformed or discolored. Special attention should be paid to inspecting bottle rims and threads.

3. **DO NOT take bottles to temperatures higher than 70 °C without opening and retightening the cap to relieve pressure build-up.** Temperatures above 70 °C can cause breakage of hybridisation bottles. If chamber temperatures rise above 70 °C when bottles are in use, **DO NOT OPEN THE OVEN DOOR.** Reduce the temperature setting to below 70 °C or turn the power off and allow sufficient time for the bottles to cool below 70 °C before opening the door.

PACKAGING LIST

The package should include:

PerfectBlot Hybridisation Oven
Rotisserie
4 adjustable feet
Drip tray
Rotisserie brass locking pin
2 hybridisation bottles (300 x 35 mm)
1 package of mesh
Manual

INSTALLATION

Remove the drip tray, adjustable feet and rotisserie from the chamber (refer to OPERATING FEATURES for Rotisserie Removal and Installation).

Install the four adjustable feet and locate the Hybridisation Oven on a stable, flat surface near a grounded electrical outlet. The location selected should be out of direct sunlight and away from heat producing sources or hot or cold air drafts. At least 5 cm ventilation clearance is required around all sides of the oven. Level the incubator using the four adjustable feet. Clockwise rotation of a foot raises the oven. You may wish to use a level placed in the chamber for optimum leveling. Check the rotisserie and set it for horizontal or angled use by adjusting the screws in the rotisserie hub (see OPERATING FEATURES, Setting Rotisserie Offset Angle). Plug the unit in to a properly rated and grounded electrical outlet. It is now ready for use.

To stack ovens: The PerfectBlot Ovens can be stacked two high. When stacking, it is advisable to use either rubber furniture cups under the feet of the upper unit or flat rubber matting at each corner of the upper unit or across the entire upper surface. You may wish to remove the adjustable feet from the upper unit when stacking. The adjustable feet can slide off the top of the lower unit and/or scratching can occur if rubber cups or matting are not used.

To stack a unit, place the upper oven on top of the lower oven slightly toward the back such that the upper oven does not prevent the lower oven door from moving freely.

OPERATING ELEMENTS

The controls for PerfectBlot Ovens include power to the oven, temperature setting and display and rotisserie power and speed. The controls are located at the bottom front of the oven. A safety electrical circuit breaker is located on the back of the oven.

Main Power Switch
This switch (illuminated green when on) turns the power to the unit off and on.

Temperature Controller and Temperature Set
The controller has a 3-digit display for displaying chamber temperature or set point information. UP and DOWN arrow pads are used to change the set point and controller mode of operation. To enter the set point mode of operation, press either the UP or DOWN arrow pad once. The display will start to blink, going from bright to dim. While blinking, the display is showing the set point. To change the set point, use the UP and DOWN arrow pads. If the arrow pads are not pressed for 5 seconds, the display will stop blinking and will read the chamber temperature. Allow at least one hour for the chamber temperature to stabilize and 24 hours for optimum stabilization.

Heating Indicator
This indicator will illuminate green when the controller is calling for heat from the heater. This indicator will be on continuously while the oven heats up to the set temperature and will then cycle on and off at the set temperature.

Rotisserie Power Switch
This switch turns on the power to the rotisserie and is used to start and stop the rotisserie.

Rotisserie Speed
This knob controls the rotisserie speed. Clockwise rotation increases speed. Nominal speed range is 4 to 20 rpm.

OPERATING FEATURES

Rotisserie
The stainless steel rotisserie supplied with the unit will hold either twelve large (300 mm) bottles or twenty four small (150 mm) bottles. The clips that hold the bottles may be squeezed inward to accommodate 50 ml tubes. Optional rotisseries that hold other styles of bottles or vertical 50 ml tubes are also available. Always load the rotisserie with an even number of bottles in a balanced pattern.

Setting Rotisserie Offset Angle
The rotisserie can be adjusted to hold bottles either horizontally or at a slight angle for more vigorous wetting action. To adjust the angle, first loosen the screws on one hub then rotate the hub to create an angle offset between the two hubs, then retighten the screws. Additional angle can be obtained by loosening the screws and rotating the second hub in the opposite direction from the first hub.

Rotisserie Removal and Installation

Caution! Rotisserie and oven sides may be hot! The rotisserie is held and driven by a two-prong fork drive on one side and locked in a cradle on the other side by a brass locking pin. To remove the rotisserie, first remove the brass locking pin, then lift the rotisserie up from the cradle while simultaneously moving the rotisserie away from and off the two-prong fork drive. Rotisserie installation is the reverse. Bottles may need to be removed before attempting to remove or install the rotisserie.

Drip Tray

Each oven comes with a drip tray that is removable for easy clean up of spills.

Rocking Platform Installation

An optional rocking platform is available for use in the PerfectBlot oven chamber. Before installing the rocking platform, the rotisserie must first be removed (see above). To install the rocking platform, first install the fork adapter (rectangular bar with holes) on the rotisserie drive fork by pressing the adapter over the two prongs and tighten the Allen screw in the end of the adapter using the wrench provided. Do not over tighten.

Next, use the rotisserie speed control to bring the fork drive and adapter to a horizontal position. Place the rocking platform in the oven and connect the platform drive arm to the fork drive adapter using the thumbscrew. Two positions are available on the adapter. Select the position that allows the platform to sit horizontal (or close to horizontal) when the fork drive and adapter are horizontal.

The platform drive arm can be adjusted and the second hole in the adapter used to obtain more or less rocking angle or to achieve a perfectly horizontal platform at mid-rock. If the length of the arm is adjusted, be sure to retighten the locking nuts on the arm.

To operate the rocking platform, turn the rotisserie power switch to the ON position and adjust the speed using the rotisserie speed control knob.

CALIBRATION

The oven is factory calibrated at 65 °C. The oven can be re-calibrated after the chamber temperature has stabilized at the set point for several hours. Suspend a certified reference thermometer in a hybridisation bottle such that it does not touch the glass bottle sides or (less accurate) tape the reference thermometer to the outside wall of a hybridisation bottle. Mount the bottle on the rotisserie (and a second bottle for balance) and run the unit at the desired temperature for 2 hours. Compare the oven display to the reference thermometer. If there is an unacceptable difference, place the controller into calibration mode by pressing both the UP and DOWN arrow pads at the same time until the two outside decimal points begin to flash. While the decimal points are flashing, the display can be calibrated to match the reference thermometer by pressing the UP or DOWN arrow pads until the display reads the correct value. Allow the incubator to stabilize again, and recalibrate if necessary.

CLEANING AND MAINTENANCE

No routine maintenance is required for the electrical or mechanical components of the unit. The incubator exterior, interior, rotisserie and rocking platform (if present) should be wiped down periodically with a soft damp cloth with mild soap. Do not use chlorine-based bleach or abrasives. Any spills in the incubator and/or on the rotisserie, drip pan or rocking platform should be cleaned immediately. **Be sure to disconnect the power cord before cleaning or decontaminating the oven.**

Decontamination

Should a spill occur in the oven, it is easily cleaned by wiping the affected area first with a dilute solution of IsoClean or CountOff (or similar decontamination agent) and then with distilled water. This method works on the oven interior, drip tray, rocking platform and rotisserie. Bottles and caps may also be soaked in a dilute decontaminating detergent such as IsoClean or CountOff and then rinsed in distilled water.

TECHNICAL DATA

Temperature range	5 °C over ambient to 80 °C
Temperature accuracy / uniformity	± 0.1 °C / ± 0.5 °C
Capacity	12 long or 24 short hybridisation bottles (300 x 35 mm, 150 x 35 mm)
Exterior (L x H x D)	483 x 495 x 445 mm
Chamber (L x H x D)	368 x 343 x 279 mm
Weight	26.8 kg
Electrical	230 V, 50 - 60 Hz, 3 amps 120 V, 50-60 Hz, 6 amps

TROUBLESHOOTING

Below are some possible solutions to potential problems. If these suggestions are unsuccessful, do not hesitate to contact us (see 'TECHNICAL SUPPORT AND ORDERING INFORMATIONS').

Problem	**Solution**
Oven will not power up or not heat	Check power cord, outlet and unit circuit breaker.
Rotisserie will not turn	Be sure the rotisserie power is turned on, increase the speed.
Rotisserie speed erratic, jumps	Check for balanced load - an even number of bottles should be loaded in opposing positions.
Temperature too high	Check set point and calibration. Readjust if necessary.
Chamber temperature rises above set	During initial heating in normal operation, the chamber temperature will rise above set point and then settle back down. If the door is opened for a long period of time, this may also happen.
Temperature will not remain stable or display shows "LO"	Check that set point is at least 5 °C above ambient.
Indicated temperature is unstable	A slight variation of +/-0.1 °C is normal. Larger fluctuations may be ambient variations from drafts, door opening and closing, a fan obstruction or failure or electrical interference from RFI (motors, compressors, etc.).
Temperature is too low	If door has been opened, unit may not have recovered yet. Confirm temperature set point.
Unit will not heat above a certain temperature	Confirm set point. Confirm with a thermometer that actual chamber temperature is below set point. Recalibrate if necessary.
Temperature display and reference thermometer do not match	Be sure that unit has been allowed to stabilize for 1 hour. Thermometer should be suspended in a rotating bottle and not touching bottle surface. Only certified reference thermometers should be used.
Can not adjust set point or calibration	Turn unit off for 5 seconds to reset. If problem persists call service.
Unit not calibrated at the temperature and load most often used	For best accuracy, temperature should be recalibrated at the temperature and load most often used.

TECHNICAL SUPPORT AND ORDERING INFORMATIONS

For technical questions and more detailed information on PEQLAB's products please visit www.peqlab.com to find the respective contact person.
Please have the unit's serial number (located on the back panel of the instrument) available when calling. Should an item require return to PEQLAB for service, a decontamination form must be completed first by the user. Items sent without decontamination form will not be accepted.

All returns must be pre-approved by PEQLAB!

Item	Description	Cat. No.
PerfectBlot Hybridisation Oven, 230 V	Capacity for 12 long or 24 short hybridisation bottles	91-5510
PerfectBlot Hybridisation Oven, 110 V	Capacity for 12 long or 24 short hybridisation bottles	91-5510-US
Rotisserie	for 16 x 50 ml tubes in vertical position	91-5511
	for 4 hybridisation bottles (300 x 70 mm)	91-5513
Rocking platform	Rocking frequency 8 - 40/min	91-5512
Hybridisation bottle	150 x 35 mm incl. cap	91-5112
	300 x 35 mm incl. cap	91-5113
	300 x 70 mm incl. cap	91-5114

DISPOSAL INSTRUCTION

This product shouldn't be disposed of with regular waste. Please contact PEQLAB or your local distributor for disposal of this instrument. Waste electronic equipment is not useless waste. Environmentally friendly disposal can help to retrieve valuable resources. Thereby you contribute to the protection of the environment and human health.

INHALT

GARANTIE

PEQLAB garantiert, dass das ausgelieferte System genauestens geprüft wurde und den geltenden Anforderungen entspricht.

Bitte überprüfen Sie die Lieferung dennoch umgehend nach Erhalt auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden. Sollte die Lieferung beschädigt oder fehlerhaft sein, wenden Sie sich bitte umgehend an den Technischen Service von PEQLAB oder Ihren PEQLAB-Außendienstmitarbeiter (siehe 'TECHNISCHER SERVICE & BESTELLINFORMATIONEN'). Durch die Aufbewahrung des Verpackungsmaterials bis zur vollständigen Prüfung der Lieferung wird die Umwelt geschont und eine evtl. Rückholung beschleunigt. Alle Rücksendungen, Austauschlieferungen und Gutschriften müssen zuvor von PEQLAB freigegeben werden.

Auf den PerfectBlot Hybridisierungsofen gewährt PEQLAB 24 Monate Garantie, sofern das System ausschließlich der Bedienungsanleitung entsprechend verwendet wurde und keine anderslautende Vereinbarung besteht. Ansprüche auf Ersatz oder Reparatur, die aus einer fehlerhaften Verwendung entstanden sind, werden nicht erfüllt. Die PEQLAB GmbH verpflichtet sich zur Reparatur oder dem Ersatz des Gerätes bzw. der Rückerstattung des Kaufpreises nach ihren Bedingungen. PEQLAB haftet nicht für Folgeschäden, die aus der Verwendung des Systems entstanden sind.

Um Neuentwicklungen zeitnah einführen zu können, behält es sich PEQLAB vor, technische Details ohne Vorankündigung zu ändern.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Obwohl das PerfectBlot Hybridisierungssystem entwickelt wurde, um die Strahlenbelastung für den Benutzer zu minimieren, müssen bei Verwendung radioaktiver Materialien geeignete Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden.

2. **Kontrollieren Sie vor Gebrauch stets die Hybridisierungsflaschen, Verschlusskappen und Dichtungen.** Verwenden Sie keine Flaschen, Verschlusskappen und Dichtungen, die gebrochen oder angeschlagen sind. Stark verformte oder verfärbte Verschlusskappendichtungen sollten erneuert werden. Achten Sie besonders auf den Flaschenrand und die Gewinde.

3. **Setzen Sie die Flaschen nicht Temperaturen über 70 °C aus ohne den Verschluss zu öffnen und wieder zu schließen, um den Überdruck abzulassen.** Temperaturen über 70 °C können zum Brechen der Hybridisierungsflaschen führen. **Öffnen Sie nicht die Ofentür,** falls die Innenraumtemperatur während des Gebrauchs der Flaschen auf über 70 °C ansteigt. Verringern Sie den Temperatursollwert auf unter 70 °C oder schalten Sie das Gerät ab und lassen Sie die Flaschen vor dem Öffnen der Tür ausreichend lange auf unter 70 °C abkühlen.

LIEFERUMFANG

Der Lieferumfang enthält folgende Komponenten:

PerfectBlot Hybridisierungsofen
Rotisserie
4 justierbare Füße
Tropfschale
Rotisserie Messing-Arretierstift
2 Hybridisierungsflaschen (300 x 35 mm)
1 Packung Netzbogen
Bedienungsanleitung

INSTALLATION

Entfernen Sie die Tropfschale, die justierbaren Füße und die Rotisserie aus dem Innenraum (siehe BETRIEBSFUNKTIONEN zur Demontage und Installation der Rotisserie).

Bringen Sie die vier justierbaren Füße an und stellen Sie den Hybridisierungsofen auf einer stabilen, flachen Oberfläche nahe einem geerdeten elektrischen Anschluss auf. Der Standort sollte nicht im direkten Sonnenlicht und entfernt von Hitzequellen oder heißer oder kalter Zugluft gewählt werden. Lassen Sie um das Gerät herum mindestens 5 cm Platz, um eine gute Belüftung zu sichern. Nivellieren Sie den Hybridisierungsofen mit den vier justierbaren Füßen. Durch eine Rechtsdrehung des Fußes kann der Ofen erhöht werden. Für eine optimale Nivellierung des Hybridisierungsofens kann eine Wasserwaage in die Kammer gelegt werden. Überprüfen Sie die Rotisserie und stellen Sie sie für den horizontalen oder abgewinkelten Gebrauch ein, indem Sie die Schrauben an der Nabe der Rotisserie justieren (siehe BETRIEBSFUNKTIONEN, Einstellung des Rotisserie-Achsenwinkels). Schließen Sie den Hybridisierungsofen an einen sicher geerdeten elektrischen Anschluss an. Das Gerät ist nun zur Inbetriebnahme bereit.

Stapelung von Öfen: Es können jeweils zwei PerfectBlot Hybridisierungsöfen übereinander gestapelt werden. Es ist ratsam, beim Stapeln entweder Möbelgleiter aus Gummi unter die Füße des oberen Gerätes zu setzen oder an den Ecken bzw. der gesamten oberen Fläche eine dünne Gummimatte anzubringen. Nach Wunsch können zum Stapeln die justierbaren Füße vom oberen Ofen entfernt werden, da diese zum Abrutschen des oberen Gerätes oder zum Verkratzen des Gehäuses führen können, wenn keine Gummigleiter oder Gummimatten benutzt werden.

Zum Stapeln von zwei Öfen setzen Sie das obere Gerät etwas zurückgesetzt auf die untere Einheit, um die untere Ofentür ungehindert öffnen zu können.

BEDIEN-ELEMENTE

Die Bedien-Elemente des PerfectBlot bestehen aus dem Netzstromschalter, dem Temperaturregler mit Display und dem Strom- und Geschwindigkeitsschalter für die Rotisserie. Alle Bedien-Elemente sind an der unteren Frontseite angebracht. An der Rückseite des Ofens befindet sich ein elektrischer Sicherheitsschutzschalter.

Main Power

Ein- und Ausschalter für den Netzstrom (leuchtet grün im eingeschalteten Zustand).

Temperature °C

Der Regler besitzt ein dreistelliges Display zum Anzeigen der Innenraumtemperatur oder der Sollwert-Informationen. Um den Sollwert oder die Betriebsart des Reglers zu ändern, benutzen Sie bitte die UP und DOWN Pfeiltasten. Um den Sollwert zu ändern drücken Sie einmal die UP oder DOWN Pfeiltaste. Das Display beginnt zu blinken und die Anzeige verdunkelt sich daraufhin. Während des Blinkens wird der Sollwert im Display angezeigt. Bitte benutzen Sie die UP und DOWN Pfeiltasten, um den Sollwert zu ändern. Wenn die Pfeiltasten 5 Sekunden nicht gedrückt werden, hört das Display auf zu blinken und zeigt die Innenraumtemperatur an. Lassen Sie die Innenraumtemperatur für mindestens 1 Stunde stabilisieren. Eine optimale Stabilisierung ist nach 24 Stunden erreicht.

Heating Indicator

Diese Anzeige leuchtet grün, wenn sich das Gerät in der Heizphase befindet. Während des Aufheizens des Ofens leuchtet die Anzeige kontinuierlich bis der Sollwert erreicht ist und beginnt dann zu blinken.

Rotisserie Power

Dieser Schalter steuert die Rotisserie und wird zum An- und Ausschalten der Rotisserie betätigt.

Rotisserie Speed

Dieser Drehknopf regelt die Geschwindigkeit der Rotisserie. Durch Rechtsdrehung kann die Geschwindigkeit erhöht werden. Der Nenndrehzahlbereich beträgt 4 bis 20 rpm.

BETRIEBSFUNKTIONEN

Rotisserie

Die mitgelieferte Rotisserie aus rostfreiem Edelstahl kann entweder 12 große (300 mm) oder 24 kleine (150 mm) Flaschen aufnehmen. Die Klemmen zum Halten der Flaschen können zusammengedrückt werden, um 50 ml Tubes zu fassen. Optional sind auch verschiedene Rotisserien erhältlich, die andere Flaschentypen oder vertikale 50 ml Tubes halten können. Beladen Sie die Rotisserie immer mit einer geraden Anzahl von Flaschen und tarieren Sie diese aus.

Einstellung des Rotisserie-Achsenwinkels
Die Rotisserie kann entweder zum horizontalen oder leicht abgewinkelten Halten der Flaschen für kräftigeres Durchmischen eingestellt werden. Zum Justieren des Winkels müssen zuerst die Schrauben an einer Nabe gelöst werden, anschließend kann der gewünschte Winkel eingestellt werden. Danach müssen die Schrauben zur Fixierung des Winkels wieder angezogen werden.
Ein Winkel kann außerdem eingestellt werden, indem man die Schrauben löst und die zweite Nabe in der entgegen gesetzten Richtung zur ersten Nabe dreht.

Demontage und Installation der Rotisserie
Vorsicht! Die Rotisserie und die Seiten des Ofens können heiß sein! Die Rotisserie wird auf der einen Seite von einem Gabel-Antrieb mit zwei Zinken gehalten und angetrieben und auf der anderen Seite mit einem Messing-Sicherungsstift in einer Gabel fixiert. Um die Rotisserie zu demontieren, entfernen Sie zuerst den Messing-Sicherungsstift und heben dann die Rotisserie gleichzeitig aus beiden Gabeln.
Die Installation der Rotisserie erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Flaschen sollten vor der Demontage oder Installation der Rotisserie entfernt werden.

Tropfschale
Jeder Ofen wird inklusive einer Tropfschale geliefert, die herausgenommen werden kann, um ausgelaufene Flüssigkeit leichter zu entfernen.

Installation der Wipp-Plattform
Optional ist für den Gebrauch im PerfectBlot eine Wipp-Plattform erhältlich. Vor der Installation der Wipp-Plattform muss zuerst die Rotisserie entfernt werden (siehe oben) und der Plattform Adapter (rechteckiger Stift mit Bohrungen) an der Antriebsgabel befestigt werden. Ziehen Sie die Inbusschrauben nicht zu fest an.

Als nächstes verwenden Sie bitte die Rotisserie-Steuerung, um die Antriebsgabel im Ofen in eine horizontale Position zu bringen. Nun können Sie den Bewegungsarm der Wipp-Plattform mittels Flügelschraube am Adapter der Antriebsgabel befestigen. Am Adapter sind zwei Positionen zur Befestigung verfügbar. Wählen Sie die Position, in der die Plattform horizontal (oder nahezu horizontal) sitzt, während die Antriebsgabel und der Adapter waagerecht stehen.

Der Bewegungsarm der Plattform kann justiert werden, sowie am Adapter die zweite Position zur Befestigung gewählt werden, um den Wipp-Winkel zu verstellen oder um eine perfekt horizontale Ausrichtung der Plattform zu erreichen.
Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsmuttern des Bewegungsarms wieder festgezogen wird, sobald dieser justiert wurde.

Zur Inbetriebnahme der Wipp-Plattform drehen Sie den Schalter „Rotisserie Power“ auf ON und regulieren Sie die gewünschte Geschwindigkeit mit dem Drehknopf.

KALIBRIERUNG

Der Ofen wurde werkseitig bei 65 °C kalibriert. Nach mehrstündiger Stabilisierung der Innenraumtemperatur auf Sollwert kann der Ofen rekalibriert werden. Stellen Sie ein zertifiziertes Referenzthermometer in eine Hybridisierungsflasche ohne dabei die Glasflaschenseiten zu berühren oder (weniger exakt) kleben Sie das Referenzthermometer auf die Außenseite einer Hybridisierungsflasche. Befestigen Sie die Flasche an der Rotisserie (zusätzlich eine zweite Flasche als Tara) und lassen Sie das Gerät für 2 Stunden bei der gewünschten Temperatur laufen. Vergleichen Sie die Ofenanzeige mit dem Referenzthermometer. Sollte eine nicht akzeptable Abweichung auftreten, bringen Sie bitte den Regler in den Kalibrierungsmodus, indem sie gleichzeitig die UP und DOWN Pfeiltasten gedrückt halten, bis die zwei äußeren Dezimalstellen zu blinken beginnen. Während die Anzeige blinkt, können die Werte entsprechend der Abweichung zum Referenzthermometer korrigiert werden, indem die UP und DOWN Pfeiltasten gedrückt werden, bis die Anzeige den gewünschten Wert angibt. Nach Korrektur der Temperaturwerte sollte das Gerät erneut für mehrere Stunden die Möglichkeit haben sich zu stabilisieren. Falls nötig, muss der Vorgang der Kalibrierung wiederholt werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

Für die elektrischen und mechanischen Komponenten ist keine regelmäßige Wartung erforderlich. Die Außenseite, Innenseite , Rotisserie und Wipp-Plattform (wenn vorhanden) des PerfectBlot sollten regelmäßig mit einem feuchten Tuch und einer milden Seifenlösung gereinigt werden. Verwenden Sie keine chlor-basierte Bleiche oder Scheuermittel. Ausgelaufene Flüssigkeiten im Inkubator und/oder der Rotisserie, Tropfschale oder Wipp-Plattform sollten unmittelbar beseitigt werden.

Vor Reinigung oder Dekontamination des Ofens muss immer zuerst der Netzstecker gezogen werden!

Dekontamination

Ausgelaufene Flüssigkeit im Ofen kann einfach durch das Abwischen der betroffenen Stellen mit verdünnter IsoClean- oder CountOff-Lösung (oder ähnlicher Dekontaminationsmittel) gereinigt und mit destilliertem Wasser nachgespült werden. Auf diese Weise können der Ofeninnenraum, die Tropfschale, die Wipp-Plattform und die Rotisserie gereinigt werden. Flaschen und Verschlusskappen können ebenfalls in einem verdünnten Detergenz wie IsoClean oder CountOff eingeweicht und anschließend mit destilliertem Wasser gespült werden.

TECHNISCHE DATEN

Temperierbereich	5 °C über Umgebung bis 80 °C
Temperaturuniformität	± 0.5 °C
Kapazität	12 große bzw. 24 kleine Hybridisierungsflaschen (300 x 35 mm, 150 x 35 mm)
Außenmaße (B x H x T)	483 x 495 x 445 mm
Innenmaße (B x H x T)	368 x 343 x 279 mm
Gewicht	26,8 kg
Netzspannung	230 V, 50 - 60 Hz

TROUBLESHOOTING

Hier finden Sie passende Lösungen zu möglichen Problemen. Sollten Sie weitere Fragen haben, wird Ihnen das PEQLAB-Service-Team gerne weiterhelfen (TECHNISCHER SERVICE & BESTELLINFORMATIONEN).

Problem	Lösung
Ofen lässt sich nicht einschalten oder heizt nicht	Überprüfen Sie das Netzkabel, den Stromanschluss und den Hauptschalter.
Rotisserie dreht sich nicht	Stellen Sie sicher, dass der Netzschalter für die Rotisserie angeschaltet wurde, erhöhen Sie die Geschwindigkeit.
Ungleichmäßige, sprunghafte Rotisserie-Bewegung	Prüfen Sie auf eine ausgeglichene Beladung – eine gerade Anzahl von Flaschen sollte gegenüberliegend positioniert werden.
Temperatur zu hoch	Überprüfen Sie den Sollwert und die Kalibrierung. Justieren Sie wenn nötig nach.
Innenraumtemperatur übersteigt Sollwert	Während des initialen Heizvorgangs bei Normal-betrieb steigt die Innenraumtemperatur über Sollwert und fällt danach wieder zurück. Dies kann ebenso eintreten, falls die Türe längere Zeit geöffnet wurde.
Temperatur bleibt nicht stabil oder das Display zeigt "LO"	Überprüfen Sie, dass der Sollwert mindestens 5 °C über der Umgebungstemperatur liegt.
Angezeigte Temperatur schwankt	Eine leichte Abweichung von +/- 0.1 °C ist normal. Größere Abweichungen können durch Umgebungs-schwankungen wie etwa Luftzug, Öffnen und Schließen von Türen, Blockierung oder Ausfall eines Ventilators oder elektrische Hochfrequenz-störungen (Motoren, Kompressoren, etc.) verursacht werden.
Temperatur zu niedrig	Falls die Türe geöffnet wurde, kann es möglich sein, dass das Gerät sich noch nicht wieder stabilisiert hat. Überprüfen Sie den Temperatur-Sollwert.
Gerät heizt nicht über eine bestimmte Temperatur	Überprüfen Sie den Sollwert. Vergewissern Sie sich mittels eines Thermometers, dass die aktuelle Innenraumtemperatur unterhalb des Sollwertes liegt. Rekalibrieren Sie wenn nötig.

Temperaturanzeige und Referenzthermometer stimmen nicht überein	Stellen Sie sicher, dass das System sich für 1 Stunde stabilisieren konnte. Das Thermometer sollte in einer sich drehenden Flasche eingesetzt sein und die Flaschenoberfläche nicht berühren. Verwenden Sie nur zertifizierte Referenzthermometer.
Sollwert oder Kalibrierung kann nicht justiert werden	Schalten Sie das Gerät für 5 Sekunden aus, um es zurückzusetzen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie bitte das PEQLAB-Service-Team.
Gerät ist dekalibriert bei Temperatursollwert und Beladung, welche am meisten genutzt wird	Um eine beste Genauigkeit der Kalibrierung zu erreichen, sollte zur Kalibrierung die Temperatur und Beladung genutzt werden, welche meistens bei Experimenten verwendet wird.

TECHNISCHER SERVICE UND BESTELLINFORMATIONEN

Bei technischen Fragen kontaktieren Sie uns bitte unter +49 (0)9131 610 7020 oder per e-mail an info@peqlab.de. Ausführliche Informationen zu unseren Produkten finden Sie in unserem aktuellen Produktkatalog, den wir Ihnen auf Wunsch gerne zusenden, oder unter www.peqlab.de.
Bitte halten Sie die Seriennummer des Gerätes bereit, Sie finden diese auf der Geräterückseite. Sollte eine Rückholung der Zentrifuge zu PEQLAB zwecks Service nötig sein, füllen Sie bitte das Dekontaminationszertifikat vollständig aus. Lieferungen ohne dieses Formular müssen wieder an Sie zurück geschickt werden.

Alle Rückholungen müssen im Vorfeld mit PEQLAB abgeklärt werden!

Artikel	Beschreibung	Bestell-Nr.
PerfectBlot Hybridisierungs-ofen	Kapazität für 12 lange oder 24 kurze Hybridisierungsflaschen	91-5510
Rotisserie	für 16 x 50 ml Zentrifugenröhrchen in vertikaler Position	91-5511
	für 4 Hybridisierungsflaschen (300 x 70 mm)	91-5513
Wipp-Plattform	Wippfrequenz 8 - 40/min	91-5512
Hybridisierungsflasche	150 x 35 mm inkl. Verschlusskappe und Dichtung	91-5112
	300 x 35 mm inkl. Verschlusskappe und Dichtung	91-5113
	300 x 70 mm inkl. Verschlusskappe und Dichtung	91-5114

ENTSORGUNGSHINWEIS

Dieses Gerät darf nicht mit dem normalen, unsortierten Hausmüll entsorgt werden. Bitte kontaktieren Sie die PEQLAB Biotechnologie GmbH, wenn Sie das Gerät entsorgen wollen. Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden. Sie leisten dadurch einen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt und der menschlichen Gesundheit.

peqlab

D PEQLAB Biotechnologie GmbH, 91052 Erlangen, Freecall (D): 0800 100 20 16, info@peqlab.de, www.peqlab.de
AT PEQLAB Biotechnologie GmbH, 6404 Polling, Tel: +43 (0) 5238 84 169, info@peqlab.at, www.peqlab.at
UK PEQLAB Ltd., Southampton SO31 7ZN, Freecall (UK): 0808 202 1302, info@peqlab.co.uk, www.peqlab.co.uk
USA PEQLAB LLC, Wilmington, DE 19810, Toll-Free (US): 877 737 5220, info@peqlab.us, www.peqlab.us